


## 合格证
Certificate of Quality

检验员：

**海尔集团**

**青岛胶南海尔微波制品有限公司**

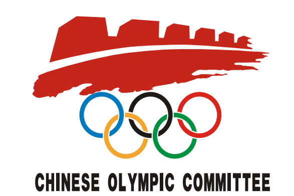
地址：山东省青岛市胶南市前湾港路

集团服务电话：4006 999 999

版　次：2006年第1版

专用号：0050502378C

VC532007







# 海尔家用微波炉

# 使用说明书




MY—2070EGZ



- 使用前请仔细阅说明书
- 请妥善保存，以备参阅
- 本产品只适合在中国大陆销售和使用

| | | | |
|---|---|---|---|
| 故障现象：<br>处理结果：<br>维修日期：<br>服务单位：<br>维修人员签字： | 1<br>结<br>算<br>凭<br>证<br>联 | 型号:　　　　　维修日期：<br>出厂编号：　　　用户盖章（签字）：<br>购买日期：　　　维修人员签字：<br>（维修完毕，请剪下此联贴在维修单上，以便结算） | 1<br>结<br>算<br>凭<br>证<br>联 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 故障现象：<br>处理结果：<br>维修日期：<br>服务单位：<br>维修人员签字： | 2<br>结<br>算<br>凭<br>证<br>联 | 型号:　　　　　维修日期：<br>出厂编号：　　　用户盖章（签字）：<br>购买日期：　　　维修人员签字：<br>（维修完毕，请剪下此联贴在维修单上，以便结算） | 2<br>结<br>算<br>凭<br>证<br>联 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 故障现象：<br>处理结果：<br>维修日期：<br>服务单位：<br>维修人员签字： | 3<br>结<br>算<br>凭<br>证<br>联 | 型号:　　　　　维修日期：<br>出厂编号：　　　用户盖章（签字）：<br>购买日期：　　　维修人员签字：<br>（维修完毕，请剪下此联贴在维修单上，以便结算） | 3<br>结<br>算<br>凭<br>证<br>联 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 故障现象：<br>处理结果：<br>维修日期：<br>服务单位：<br>维修人员签字： | 4<br>结<br>算<br>凭<br>证<br>联 | 型号:　　　　　维修日期：<br>出厂编号：　　　用户盖章（签字）：<br>购买日期：　　　维修人员签字：<br>（维修完毕，请剪下此联贴在维修单上，以便结算） | 4<br>结<br>算<br>凭<br>证<br>联 |

■ 金卡会员资格：

1、海尔集团在全国俱乐部会员中定期抽奖；

2、支持海尔俱乐部的社会各界朋友。

### 三会员办理需要哪些资料

当您购买海尔产品价值总量（按实际购机发票计算）达到会员资格要求时，需要准备以下资料：

1、身份证或户口簿；

2、购机发票。

（注：以上资料必须是原件和复印件各一份）

### 四怎样申请成为会员

1、当您准备好会员办理所需的资料时，可到海尔指定地点办理入会手续；

2、为确保您的权益，请您在现场详细填写《海尔俱乐部会员登记表》，并交海尔相关人员核实确认后，方可成为海尔俱乐部会员。

### 五您享有的权益

当您成为会员时，您会享受到以下一些主要权益：

1、获赠会员卡，凭此卡及购物发票，在购机商场获赠精美礼品一份；

2、成为俱乐部会员后，即可享受俱乐部异业结盟的服务；

3、成为俱乐部会员后，即可享受海尔家电保修期（保修期自购买之日算起）按国家三包规定延长一倍；若海尔的承诺高于国家三包规定的两倍，则以海尔的承诺为准；

4、您享受海尔俱乐部定期组织的亲情化服务和回报。

**请将购机发票贴于此处，以免丢失或一时找不到，增添您在洽谈维修中的麻烦。**

贴
发
票
处

### 海尔家用微波炉维修记录使用说明

本保修证有四联用户留存和结算凭证，作为享受海尔星级服务的记录，使用中应注意以下几点：

1、服务满意后，让维修人员将用户留存和结算凭证填写清楚，用户盖章或签字认可后，将结算联剪下交维修人员带回，每次使用一联。

2、服务不满意，用户有权拒绝签字。

3、妥善保存，不要涂改。

| |
|---|
| 用户姓名（单位）： |
| 联系电话： |
| 产品型号： |
| 产品编号： |
| 购机日期： |
| 购机单位： |



## 目录

**使用之前**



**使用方法**



**售后服务**



注：本说明书已经过严格核对以求准确，但仍可能存在编制、排版或其它疏漏，致使说明书的内容可能会与实际情况有轻微差别。如给您的使用带来不便，请及时与我们取得联系。

该系列微波炉执行国家标准：

GB 4706.21-2002 《家用和类似用途电器的安全 微波炉的特殊要求》

GB/T 18800-2002 《家用微波炉 性能测试方法》

GB 4706.22-2002 《家用和类似用途电器的安全 驻立式电灶、灶台、烤炉及类似用途器具的特殊要求》

尊敬的海尔用户：

感谢您选择、使用海尔产品！

海尔产品质量优、性能佳。为了方便您使用，请仔细阅读说明书，并按照说明书的步骤操作。

海尔的“国际星级服务”将自始至终伴随着您，使用时无论有什么问题，都可以按保修证中的电话、地址与我们联系，我们时刻恭候着为您服务。

再次感谢您选择、使用海尔产品！由于产品的不断改进，您所买的海尔微波炉外观可能与说明书中图示不完全一致，谨此致歉。

重要的安全说明：请仔细阅读并妥善保管此说明书，以备将来参考。

## 维修前请仔细阅读

| 下列现象属正常 | |
|---|---|
| 工作时会发出嗡嗡声 | 微波炉工作时高压变压器以及风扇正常工作时发出的声音， 属于正常现象，请放心使用。 |
| 炉门四周有风 | 微波炉的炉门是不密闭的，烹调时门的四周有风，有光，可以闻到食物的香味，这都是正常现象，请放心使用。 |
| 启动时有“嘭”的声音 | 此属正常现象，是变压器高电压高频率情况下工作的启动声音。 |
| 工作时有蒸汽从排风口冒出,有水从炉门下溢出 | 蒸汽冒出是烹调过程中的正常现象，有时因蒸汽过浓聚集在炉内，凝结成水并溢出，这是正常的。 |
| 工作时声音时大时小 | 当您使用高火（100%火力）以外的其他火力烹调时，磁控管处于间歇性工作状态，一会工作一会休息，所以声音时大时小。 |
| 食物受热不均匀 | 微波炉存在加热不均匀性，较高的食物上面容易先热，体积较大的食物外面容易先热，加热食物途中搅拌或翻转可避免或减轻此现象。 |
| 解冻不理想 | 为了避免微波过分解冻，解冻效果以达到用刀可切动为准。解冻后食物可能含有冰渣，是正常现象。 |
| 工作时外壳热 | 机器工作时本身产生很高热量，风扇散热的同时，也将热量传递给外壳，所以微波炉的顶部、两侧和背后必须距墙壁30cm以上，以保持良好的散热。 |

| 现 象 | 问 题 点 | 解 决 方 法 |
|---|---|---|
| 微波炉不通电 | 1，插座有问题 | 1，另换一个插座。 |
| | 2，插头没插紧 | 2，拔下插头，待10秒后重新插上。 |
| 微波炉不工作/不加热 | 炉门关闭不严/电压低 | 检查炉门是否夹有异物，重新关闭炉门/使用220V电压。 |
| 加热食物慢 | 加热食物慢 | 电压低或食物多会降低加热效果，确认电压或将较多的食物分为两次加热；同时食物的体积、重量、形状对烹调时间都有影响，需灵活掌握。 |
| 烧烤时冒烟 | 1，第一次使用烧烤 | 1，蒸发生产过程中所带的油，使用几次后自然消失。 |
| | 2，长时间不用，再次使用烧烤 | 2，长时间使用而积存在烤管上的油，应注意及时清洁。 |





## 保修证

### 微波炉

尊敬的各位用户：当您需要正常咨询维修时，请与您所在地区的海尔微波炉售后服务中心联系，海尔微波炉售后服务中心会安排就近的海尔特约维修部为您服务，如您对售后服务中心或特约维修部的服务不满意，请与我公司总部联系，通讯地址及电话如下：

青岛市李沧区308国道609号海尔顾客服务部

邮编：266101

**微波炉维修统一客服号码：**4006 999 999

尊敬的各位用户：

感谢您使用海尔微波炉，我公司将按照《中华人民共和国消费者权益保护法》的有关规定及我公司对用户的真诚承诺，凭此保修证及发票，为您提供以下服务：

1、产品自售出之日起（以发票为准）整机保修一年。

2、本机在规定保修期内，凡属于制造问题发生的故障，均免费维修。

3、下列情况不属于免费维修范围，但实行收费修理：

① 不能出示保修证及购机发票。

② 意外因素或用户使用不当（搬运，磕碰，输入不合适电压等）造成的损害或正常日久损耗。

③ 未经我公司许可，自行或非我公司特约维修点维修造成的损坏。

④ 保修证上填写产品或发票号与被维修产品不符合或涂改过。

4、保修期内，维修人员因维修发生的费用均由我公司支付。保修期外费用由用户支付。

5、**用户须知：**

**我公司上门维修人员对保修期外服务进行收费时必须出示我公司统一印制的收费标准，否则您可拒绝交费。**

## 安全用电提示

本产品属于Ⅰ类电器，请使用时注意用电安全！

1、必须使用可靠接地的电源，电源的地线要埋入大地，不能和自来水管等公用设施连接；分清电源的地线和零线，不能将这两种导线连接在一起。

2、必须使用单独专用插座，插座应为国家强制性产品认证的合格产品。强制性产品认证标记为： 为了您和家人的安全，如果您家中用电有不符合上述要求的地方，请您尽快改进。

### 一 海尔俱乐部简介

海尔俱乐部（非经营性）是海尔集团为满足消费者个性化需求建立的一个与海尔用户共同追求国际化生活品质，分享新资源、新科技的亲情化组织。

### 二 海尔俱乐部成员分类

海尔俱乐部成员共分为三类：准会员，会员和金卡会员，入会的标准分为：

■ 准会员资格：

已购买或现购买海尔产品的消费者，凭购机发票，均有资格成为海尔俱乐部的准会员 。

■ 会员资格：

1、一次性购买海尔产品达到1万元以上；

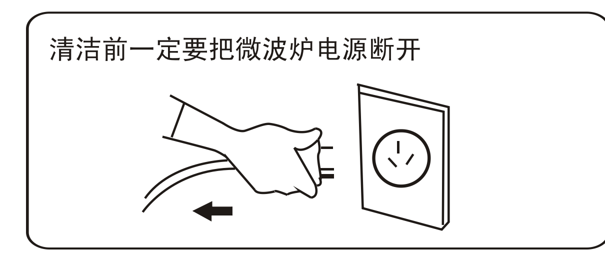
2、累计购买海尔产品达到1.5万元以上；

3、新婚家庭凭结婚登记证（二年内有效），一次性购买海尔产品8000元以上者。

## 保养·维修

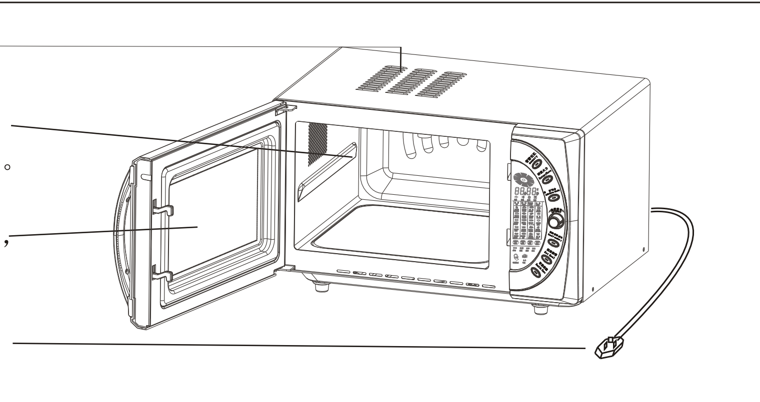
保养： 经常性的清洁保养，是微波炉正常工作的保证。

清洁前一定要把微波炉电源断开



不要使用清洁剂及含有金属材质的清洁物品清洁炉腔及炉门



外壳层，使用软布蘸肥皂水清洁，并用柔软的干布擦净，避免水渗入炉腔中。

用湿布清除炉门、门封和炉腔内的食品屑，用湿布蘸肥皂水清除油垢。

保持炉门内部的清洁，避免留有食物残渣，引起炉腔打火或产生异味，同时防止炉腔内生成锈斑。

如果电源软线损坏，为避免危险，必须由制造厂或其维修部或类似的专职人员来更换。

注：1，微波炉长期不用时，应拔掉电源插头并将炉体各部位可能残留的水渍、油垢擦干净，放在干燥通风的环境中，避免生锈。

2，使用烧烤型微波炉时，禁止将电源线与外壳上部光波管位置接触，以免在使用烧烤功 能时电源线搭在外壳上造成软化变形，形成安全隐患。



**警告** 如果微波炉工作异常或损坏，在专业维修人员维修完毕之前，请不要继续使用。

在维修微波炉时维修人员应注意：

易被拆掉并可能触及到250V电压以上的部件
1. 磁控管
2. 高压变压器
3. 高压电容器
4. 高压二极管
5. AK整流器

可导致过度微波泄漏的元件及原因
1. 磁控管：在波导上安装不当
2. 门钩及门体、上下铰链：安装不当
3. 门体、外壳：发生损坏

微波辐射

不要将身体任何部位暴露在由微波发生器或其它传导微波能部件所发出的辐射中！





## 产品特点

1、立体微波

采用先进的微波散射技术，通过搅拌叶片，使得微波炉腔体内微波分布更均匀，形成真正的立体微波。

2、更大的腔体利用率

取消传统微波炉的转盘系统，相对于同等容积的转盘系统微波炉，本产品的有效炉腔容积提高约25%，各种形状的食品器皿可以随意放置。

3、微波+光波烧烤功能

采用多级微波、光波烧烤以及组合烧烤三种功能，可以达到烹调食品的完美组合。

4、操作方便

全部功能实现采用按键和编码开关旋钮分配完成，功能全，操作简单、灵活。显示屏选用大字LED，具有醒目、清晰的特点，形成良好的用户界面。

5、使用安全

门体采用独特的抗流结构，整体冲压成形，更有效地防止微波泄漏。采用两级联锁开关及开门监控系统，确保微波系统开门断电，使用更安全。

6、特有汽蒸功能

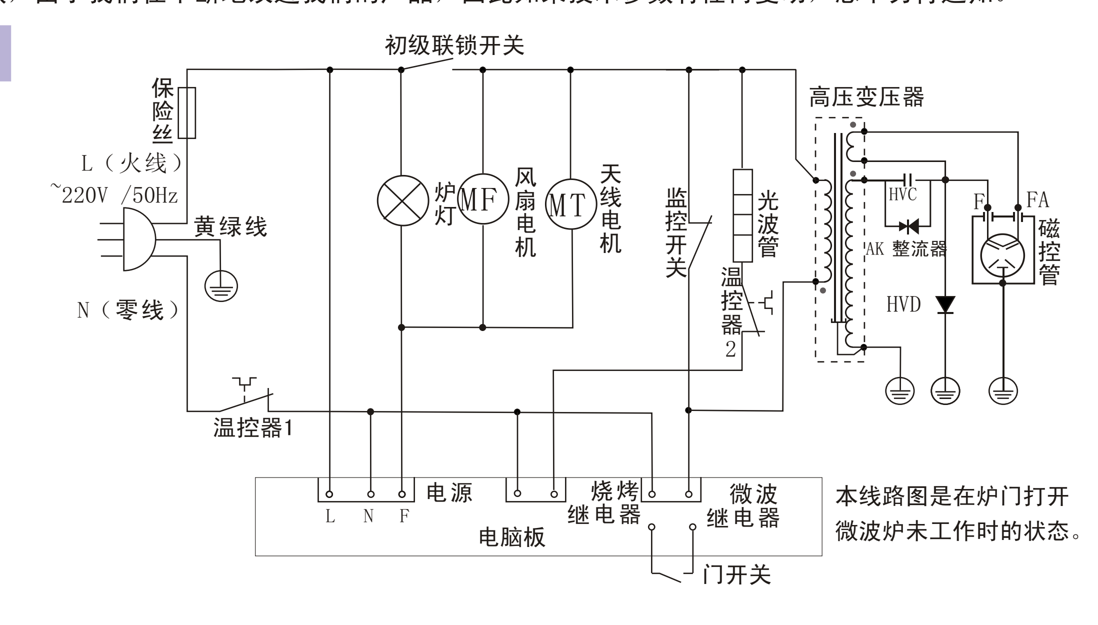
采用微波屏蔽技术和底转波技术实现汽蒸烹调，极大地丰富了微波炉的功能。

## 技术参数

| 型号 | MY-2070EGZ |
|---|---|
| 电源电压及额定频率 | ～220V/50Hz |
| 输入功率 | 1200W |
| 输出功率 | 700W |
| 烧烤功率 | 950W |
| 振荡 频率 | 2450MHz |
| 炉腔容积 | 20L |
| 外形尺寸（mm） （高 X 宽 X 深） | 298×485×411 |
| 有效炉腔尺寸 （mm） （高 X 宽 X 深） | 196× 298× 338 |

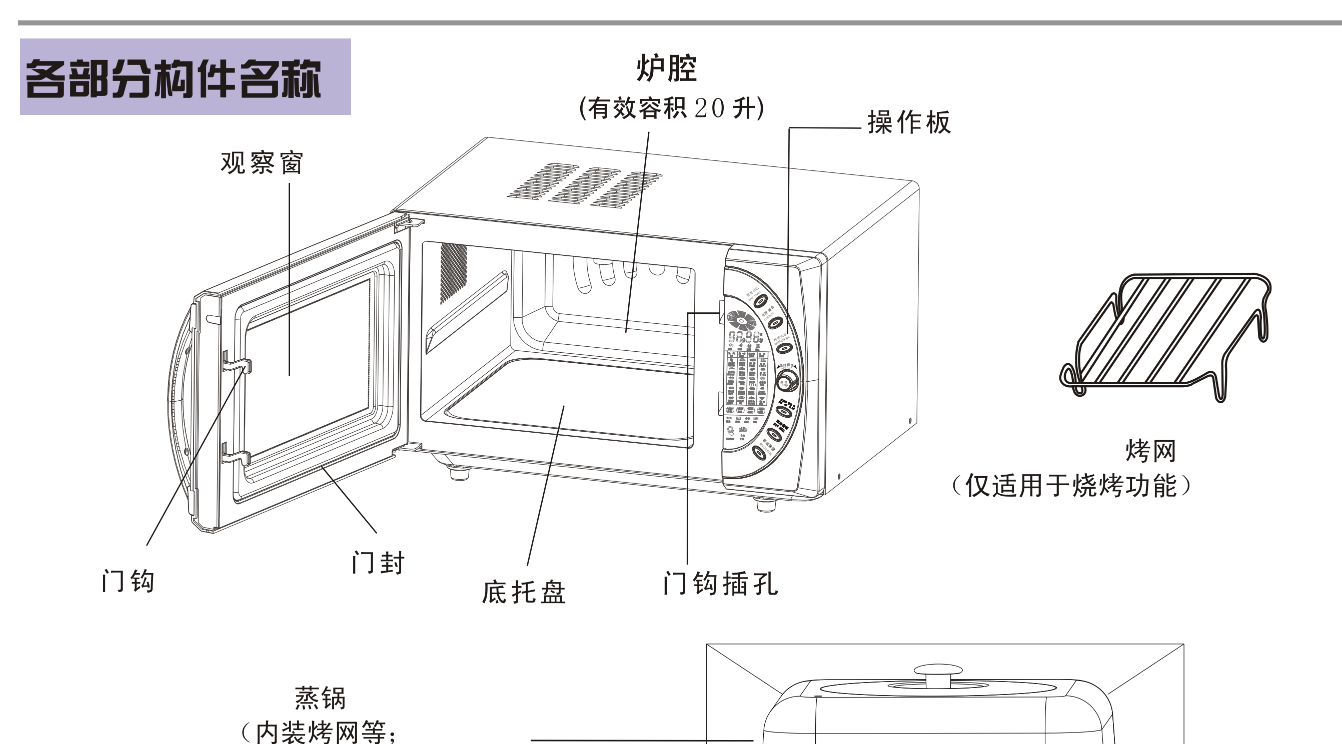
所列尺寸为约数，由于我们在不断地改进我们的产品，因此如果技术参数有任何变动，恕不另行通知。

## 电气原理图




本线路图是在炉门打开微波炉未工作时的状态。

## 各部分构件名称




蒸锅
（内装烤网等；
仅适用于微(转)波功能）

注意：微晶玻璃盘上不能直接放置含晶体类的食品（如：糖、盐），这样会腐蚀微晶玻璃盘。

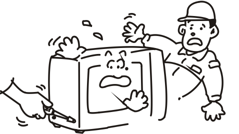
建议：如果烹调食品的数量较少，请尽量放置在托盘中央，可以获得最佳烹调效果。

## 安全注意事项

请仔细阅读安全注意事项，这样您可以安全方便地使用海尔微波炉！

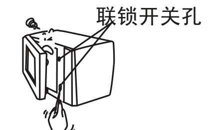



除专业维修人员外，任何人不得拆卸微波炉，否则，可能有触电危险。





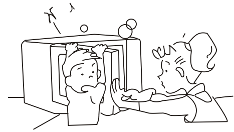

不能使用金属棒探入炉腔前部的联锁开关孔，此举可能导致危险。







禁止对炉门的反方向用力过大，可能会造成炉门变形，导致微波泄漏。





禁止使用密闭容器，对带皮食物要进行刺孔处理，但在使用随机附带的特许容器（如蒸煮锅）时可以。









## 微波烹调器皿的选用

使用微波炉请选用合适的烹调器皿

### 微波特性





| 容器的种类 | 微波烹调 | 烧烤烹调 | 组合烹调 |
|---|---|---|---|
| 耐热性玻璃容器 | √ 可用 | √ 可用 | √ 可用 |
| 非耐热性玻璃容器 | × 不可用 | × 不可用 | × 不可用 |
| 耐热性塑料容器 | √ 可用<br>・请使用有[可微波炉用]标识的容器。 | × 不可用 | × 不可用 |
| 非耐热性塑料容器 | × 不可用<br>・受微波影响变质的容器不能使用。<br>・只有在解冻生鲜食品时，泡沫制托盘才可以使用。 | × 不可用 | × 不可用 |
| 陶、瓷容器 | √ 可用<br>・有彩图、金银装饰的容器不能使用。 | √ 可用<br>・内侧有彩图的容器会引起颜色剥落，避免使用。 | √ 可用 |
| 漆器 | × 不可用<br>・有可能发生漆脱落、断裂现象。 | × 不可用 | × 不可用 |
| 铝等金属制成的容器 | × 不可用<br>・金属网等也会引起火花，不能使用。<br>・微波炉专用的着色用盘（金属制品）也不能使用。 | √ 可用<br>・把手是树脂材料的话，也不能使用。 | × 不可用 |
| 木・竹・纸制品 | × 不可用<br>・容易燃烧。 | × 不可用<br>・经过耐热加工处理的纸制品能使用。 | × 不可用 |
| 保鲜膜、耐热PE袋 | √ 可用<br>・多油料理（如烹调肉类及油炸食品）会产生高温，不能使用。 | × 不可用<br>・经受高温会熔化。 | × 不可用 |
| 铝箔 | × 不可用<br>・解冻食品时可适当使用。 | √ 可用<br>・铝箔把食物包好进行烘烤。 | × 不可用 |

### 酒蒸乳鸽 Y-1

主料：乳鸽一只（500g）

烹调方法

1，将乳鸽剖去内脏，洗净沥干，用少许生抽搽涂全身，泡油后捞起；
2，将乳鸽涂满酱油和老抽，腌制5—6分钟；
3，瓦煲烧热后放入色拉油少许，爆香姜片、葱段，放入腌制后的乳鸽，加入生抽一汤匙，精盐、水各少许，白糖一茶匙及绍酒；
4，罩上保鲜膜后进行烹调。

### 京乳藕片 Y-2

主料：莲藕100克；白腐乳3块（50克）

烹调方法

1，将莲藕洗净，去皮，切片，用水泡20分钟除去淀粉；
2，将腐乳弄碎，加入藕片中，拌匀，放入微波炉中烹调。

### 豆豉排骨 Y-3

主料：排骨500克；豆豉适量

烹调方法

1，排骨洗净，切块，加入适量嫩肉粉。用适量蚝油、老抽、味精、精盐、料酒、白糖拌匀，制成腌料，将排骨放入其中拌匀，腌制1小时。
2，将蒜切成末，豆豉切碎，放入玻璃盘中，再加入适量色拉油，将玻璃盘放入微波炉中，高火3分钟爆香。
3，将腌好的排骨和腌料，倒入玻璃盘中，放入微波炉中进行烹调。

### 清蒸鱼块 Y-4

主料：鱼肉八片500克

1，将鱼洗净，切成块，去掉鱼头和鱼尾，加入盐、味精、料酒、葱段、姜片，腌制大约2小时；
2，将腌好的鱼脱去水，放在玻璃容器中，加入色拉油、酱油、少许醋、葱、姜、香油，把肥膘片盖在鱼片上，加盖，放入炉中进行烹调。

以上菜单后的字符为屏幕相应显示

注：1，选择“C-2”、“C-3”、“L-1”、“L-2”、“H-1”、“H-2”或“H-4”菜单烹调食物时，剩余一定烹调时间时，控制板蜂鸣器鸣响三声，您可以直接打开炉门并根据个人口味添加调料。
2，由于美食菜单中只有一种系统默认的食物重量，因此您需要根据默认的食物重量添加食物，否则达不到最佳烹调效果。
3，在烹调时，如果需要使用保鲜膜的地方，请您一定使用微波专用保鲜膜。
4，以上所有菜单烹调时间及重量仅供参考。





禁止对带壳鸡蛋进行烹饪，防止崩溅，但在使用随机附带的特许容器(如蒸煮锅)时可以。




警告

注意清理炉腔内残留油脂，不推荐使用塑料等可燃器皿，否则加热时可能会冒烟或者着火，务必不要远离，时时观察。



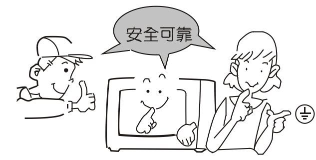

注意

食品烹调完毕后，在打开容器盖子或撕开保鲜膜时，注意避免被高温蒸汽烫伤。




注意

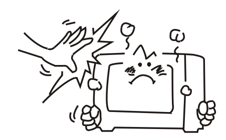
微波炉安装使用时必须可靠接地。





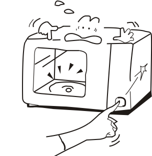
注意

烧烤烹调时，注意不要触摸门屏及外壳上部，避免烫手。



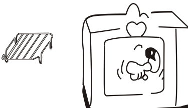

警告

不得空腔使用，这样会损伤微波炉。



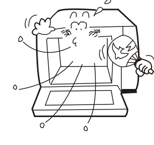

警告

微波加热或组合烧烤时，不得使用金属器皿进行烹调，否则会发生打火现象，但在微波加热时可以使用随机附带的特许容器(如蒸煮锅)。




警告

炉腔处于高温状态时（如烧烤烹调结束后）不能立即使用微波烹调，直至炉腔充分冷却后，方可使用。




警告

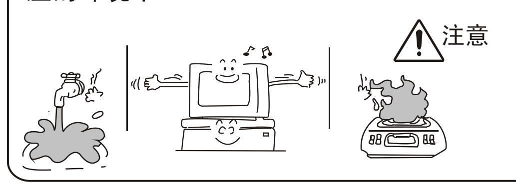
### 警告

——警告：如果微波炉门或门封已损坏，则不得再使用，直到经有资格的维修人员修好为止。
——警告：除有资格的维修人员外，其他人来执行检修操作都是危险的，包括拆下防止微波能量泄漏的防护盖等操作。
——警告：不要直接加热装在密封容器内的液体或其他食物，因为这样有可能发生爆炸。
——警告：只有在已经提供充分的指导以致于儿童能够采用安全的方法使用微波炉，并且明白不正确的使用会造成危险时，才能允许儿童在无人监控的情况下使用微波炉。
——在微波炉内仅能使用适合的器皿。（参看“微波烹调器皿的选用”部分）
——当加热用塑料或纸包装的食物时，应注意观察微波炉内食品，因为有着火的可能。
——如发现有烟雾，应立即拔掉器具电源插头，并保持炉门关闭，以抑制火焰蔓延。
——微波加热液体（饮料等）会导致延迟喷溅沸腾，因此取出时必须小心谨慎。
——奶瓶和婴儿食品罐应经过充分搅拌或摇动，喂食前应检查瓶内食物的温度，避免烫伤。
——微波炉不能用来加热带壳的鲜蛋和已煮熟的蛋，因为在用微波加热时甚至在加热之后它们可能会发生爆炸。(蒸锅除外)
——微波炉内无食物时，请不要使用微波炉，以免空载运行损坏机器。
——在微波炉附近不要放置易燃、可燃物品，微波炉在工作期间，务请随时监控微波炉烹调情况，并正确设定烹调时间，因为超时烹调可能引起火灾。
——含水量较少的轻负载食品在烹调过程中，由于不同物质对微波的吸收能力不同，可能存在冷热不均，属正常现象。
——在使用烧烤或微波长时间加热后，不能立即进行解冻，需等底托盘冷却后再进行解冻。
——不可使用尖锐利器（如清洁球、铲勺等）清洁底托盘。
——不要戳穿炉门网孔，否则会造成微波泄漏。

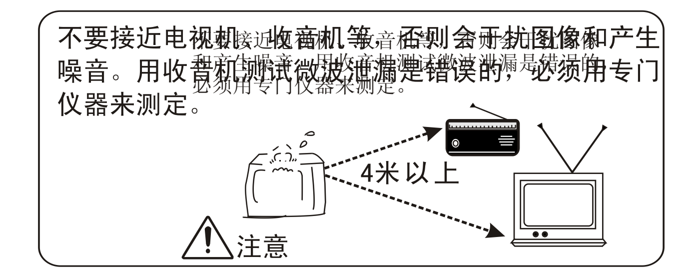
## 放置环境

本品不得用于工业及商用目的

微波炉安装时应留有散热空间，不能放置在潮湿、高温的环境中。

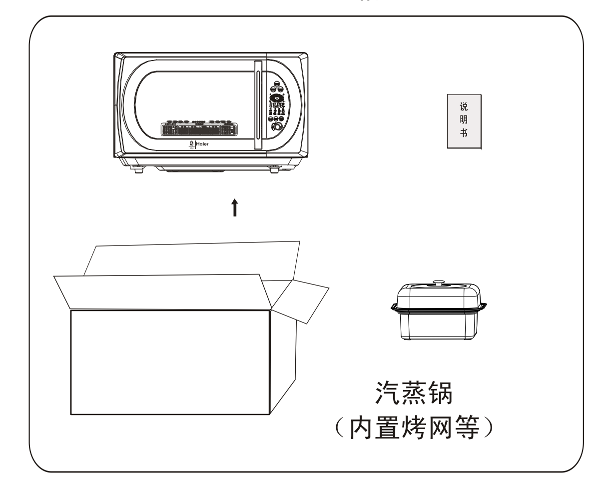



不要接近电视机、收音机等，否则会干扰图像和产生噪音。用收音机测试微波泄漏是错误的，必须用专门仪器来测定。




## 拆箱•安装

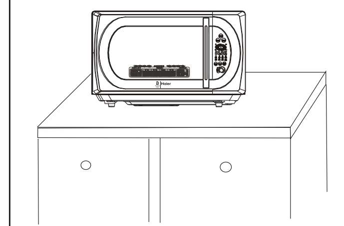
拆箱



汽蒸锅
（内置烤网等）

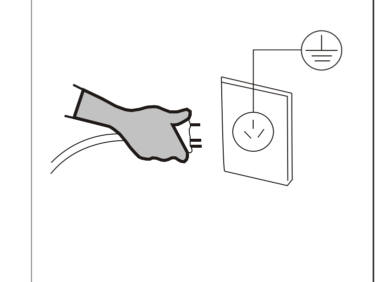
安 装

将微波炉平放于您选好的位置，保持良好的通风空间。



微波炉上面、后面、左面、右面与隔板或墙壁之间的间隔均为30cm以上。

选用独立的专用插座，电流至少10A以上，家用电源插座必须有接地线。



## 转波炉烹调指南与技巧

| | |
|---|---|
| 食品温度 | 食品的温度越低，烹调的时间越长，冷冻食品要比常温食品加热时间长。 |
| 食品湿度 | 因为微波易被潮湿食品吸收，所以食品湿度越大，加热时间越短。 |
| 食品形状 | 因为微波只能穿透食品表面以下2-4公分，所以食品的厚薄会影响到加热时间。 |
| 食品密度 | 紧密的食品与疏松的食品加热时间不同，前者所需时间要长一些。 |
| 食品数量 | 微波能量是一定的，不因食品的多少而改变，所以食品数量越大，所需加热时间越长。 |
| 骨头和脂肪 | 骨头传热较快，肥肉吸收微波能量较多，所以烹调带骨和带脂肪的肉类注意局部过热。 |
| 加盖 | 将食品放入带盖容器烹调，可以减少热量和蒸汽的散发，缩短烹调时间。 |
| 放置 | 食品烹调时应均呈环状摆放，尽量避免叠放，这样有利于提高均匀性。 |
| 搅拌 | 当加热汤、汁料或饮品等液体食物时，加热前以及加热过程中略加搅拌，可有效防止液体沸溅。 |
| 加封 | 用保鲜膜包盖食品，可以防止汤汁飞溅弄脏炉腔，而且可以保持水分和营养。 |
| 搁置 | 食品从微波炉取出后，食品内部仍在加热，可以搁置一段时间，火候因素应予考虑。 |





2，入味后加酱油1小匙抹匀，再腌制20分钟，蘸上蛋清后放在盘子上，放入微波炉选定菜单进行烹调。

### 京式烤肉 L-2

主料：里脊肉300克

烹调方法

1，将里脊肉洗净，剁成2厘米见方的薄块；

2，将孜然面、盐、味精、白糖、料酒加入，调匀，腌制20分钟；

3，将腌制好的肉块串到竹签上；

4，用陶瓷盘放少许色拉油，将肉块均匀摆放在盘子里，放入胡椒粉和辣椒面；

5，选定菜单进行烹调。

### 红烧鸡翅 L-3

主料：鸡翅500克

烹调方法

1，将鸡翅洗净，加入盐、料酒，腌制。将竹笋、蘑菇切成小块；

2，将腌好的鸡翅、竹笋、蘑菇放入容器中，加入酱油、糖、盐、料酒和适量的水；

3，加盖后放入微波炉选定菜单进行烹调。

### 锅塌菜盒 L-4

主料：肉馅150克；鸡蛋1个（约50克）

烹调方法

1，肉馅加入盐、味精、料酒、葱姜末、香油，搅拌均匀备用。取圆白菜的嫩叶清洗干净后用开水烫软，将鸡蛋打入碗内，打散备用。取适量肉馅，撒一层面粉后夹入两片菜叶中，做成菜盒；

2，在容器中倒一层底油，先高火加热5分钟；

3，5分钟后，将菜盒取出裹上面粉，再蘸一层鸡蛋液，然后放入容器中的热油中，剩下的蛋液淋到菜盒表面，选定菜单进行烹调。

## 淮扬菜

### 笋干焖肉 H-1

主料：猪肉500克；笋干250克

烹调方法

1，猪肉洗净切成小块，放入容器，加适量水（以水刚高过肉为准）和少许老抽放入微波炉进行烹调；

2，听到提示音后，将洗净、泡软、切成条状的笋干放入猪肉中，加盐、料酒、白糖、大料、葱段、姜片，倒出多余的水，加盖，继续烹调；

3，再次听到提示音后，取出搅拌一下，再放入炉中烹调。

### 西湖醋鱼 H-2

主料：鲜鱼400克

烹调方法

1，将一条鱼（400g左右）从背面劈成两片，皮面改成一字刀花。把盐、料酒抹到鱼身内外，然后将鱼皮面向上放入容器中，加膜后烹调；

2，听到提示音后，将鱼取出，再用另一容器加入开水150ml、醋3大勺、白糖3大勺、盐少许、酱油1勺，搅拌均匀放入微波炉中进行烹调，烹调结束后，取出浇于先前做好的鱼上即可。

### 清炖狮头 H-3

主料：肉馅500克；水500克

烹调方法

1，在肉馅中加入葱末、姜末、酱油、盐、味精、料酒、糖、少量面粉，拌匀。

2，在容器中放入开水（大约500ml），加入葱、姜、酱油、盐、味精、色拉油、糖，混匀，将肉馅团成团放入汤中，加盖进行烹调。

### 黄鱼豆腐 H-4

主料： 鱼800克；豆腐150克

烹调方法

1，400g黄鱼两条，洗净两面打一字刀花，用盐、味精、料酒腌至入味。豆腐150g切块备用，葱切块，蒜拍块，姜切片；

2，容器中加适量油，放入微波炉高火加热5分钟；

3，把黄鱼裹面粉后再蘸上蛋清液，放入加热过的热油中，然后启动烹调；

4，听到提示音后，将鱼翻面。再次听到提示音后，再加入腐乳汁、酱油、醋、盐、味精、料酒、适量高汤、葱、姜、蒜、豆腐块，加盖子（或保鲜膜），继续烹调。

## 粤菜

做法：1，绿豆洗净，用水泡软，滤去皮；
2，米洗好，浸泡一段时间；
3，耐热容器中装入米、绿豆及适量水，放入微波炉进行烹调。

| | |
|---|---|
| 1 | 绿豆：50克、大米：50克、水(室温)：1200ml |
| 2 | 绿豆：100克、大米：100克、水(室温)：2400ml |

### 方便面

做法：将方便面和适量水盛放在大小合适的微波炉可用容器中，盖上盖，（也可用微波专用保鲜膜代替盖,膜边留2mm左右的间隙）放入炉腔后关上炉门烹调。 水的用量供参考：

| 方便面 | 1包（约100g） | 2包（约200g） |
|---|---|---|
| 开 水 | 400ml | 800ml |

### 馄 饨

材料：羊肉250克、草果两个、陈皮末、生姜末、生姜汁、木瓜汁、鸡头粉、豆粉各适量，葱、食盐少许。

做法：1，将草果去皮，与羊肉同熬汤备用；熟羊肉切成馅，入陈皮、生姜末少许，五味调和；用鸡头粉、豆粉各适量和匀做馄饨皮。
2，常法包制馄饨，加热羊肉汤600克放入微波炉烹调，煮熟后，加生姜汁、葱、盐少许调匀即可。

## 川菜

### 鱼香肉丝 C-1

主料：里脊肉200克

烹调方法

1，将里脊肉、胡萝卜切细丝，葱、姜、蒜、辣椒剁碎，拌以料酒、盐、水、淀粉和肉丝，然后抓匀，加少许酱油着色；
2，取适量调和油倒入微波可用容器中，高火烹调5分钟；
3，5分钟后，放入肉丝、辣椒丝、萝卜丝拌匀，将醋、糖、料酒、葱、姜、蒜、味精、汤调成汁，浇到肉丝上，入炉选定菜单进行烹调。

### 麻婆豆腐 C-2

主料：豆腐750克，肉末50克

烹调方法

1，将豆腐切块放入容器中，加入适量开水和盐，浸泡后放入微波炉中，选择高火烹调5分钟；
2，5分钟后，将豆豉、辣子末放入另一容器中，再加入适量色拉油进行烹调；
3，听到提示音后，加入肉末、豆腐、酱油、盐、味精、料酒、适量水，放入微波炉中烹调，烹调结束后，撒上花椒粉、小葱段、小青葱即可食用。

### 水煮牛肉 C-3

主料：牛肉200克

烹调方法

1，在容器中加入适量色拉油，放入微波炉，选择高火烹调5分钟，再将葱切段，蒜切成小瓣，姜切片放入容器中；
2，将牛肉洗净，切成片，加入盐、蛋白、淀粉，抓匀后放入容器中腌制备用；
3，5分钟后，再加入辣椒油、盐、味精、料酒、酱油、胡椒粉和适量水启动程序烹调；
4，听到提示音后，将腌制好的牛肉放入微波炉中，再启动烹调，烹调结束后取出；
5，将青菜切成大片，摆在盘子上，将出炉的肉片放在青菜上，原汁撒在肉上，再撒些胡椒粉、葱花即可食用。

### 酸菜鲤鱼 C-4

主料：鱼500克

烹调方法

1，将鱼洗净，切成块。加入料酒、盐，腌制约20分钟；
2，在容器中加入酸菜鱼专用酸菜料、300克热水、酱油、味精、红油、泡椒和腌制的鱼块，放入微波炉中进行烹调。烹调结束后，即可食用。

## 鲁菜

### 孜然烤鱼 L-1

主料：带鱼200克

烹调方法

1，将带鱼洗净切八分段，用料酒、胡椒粉、孜然粉、葱姜水、大料4片、葱段、姜片、盐腌制1小时；





## 微波炉烹调指南与技巧

根据微波自身特性，使用微波炉对食品的解冻、加热、烧烤、烹调与所喜欢的煮熟程度、食品的初温、几何形状、数量、密度、介质参数、含水量，器皿的形状、大小、器皿（食物）的摆放位置以及食物在容器内的排列、遮盖、翻搅等诸多因素有很大的关系。有些消费者认为将任何食品随意放在微波炉内就可实现理想烹调，这是很难做到的。因为即使微波在炉腔内分布很均匀，以上列举的各因素都可以改变炉腔内的微波场分布，从而影响加热均匀程度。为了让您尽可能实现理想烹调，我们提供以下参考建议：

### A.解冻

将冷冻食品放在蒸布上解冻效果更好；

建议去除包装食品的纸或塑料，否则可能将会产生蒸汽或水分，引起过分解冻；

对于量较多的食品，请设置分段解冻时间，解冻过程中需对食品进行检查并翻转，防止过分解冻；解冻终了，最好将食物放置在微波炉内2-5分钟；

如果食物厚度不均匀，细小的部分和薄的部分易熟，解冻时请将食物的厚度控制在3cm以下；鱼等食物的尾部用铝箔包住。

### B.加热饮料或烹调

加热液态食品（如罐装牛奶、椰汁等饮料）时，请先去除原包装，再倒入瓷质或玻璃杯中。因为原包装可能是易拉罐或铝箔纸包装，这样不能对食品进行加热；

根据液态物质的物理特性，在加热液态食品时，若容器较高且食品较多，在加热后请注意摇匀；

根据微波特性（一般可以穿透2-4cm的食物），放置在盛物盘内的食品尽量不要超过4cm的厚度；同时最好在食品（如白菜、肉、鱼等）的中间沿盘子的形状拨开（若鱼身太厚，请切成薄片烹调），避免中间的厚度太大；烹调食物（如面饼、蛋糕、花生米等）时最好以宁可烹调不足也不烹调过火为原则 。因为烹调过火将无法补救，烹调不足则可以增加时间继续烹调。同时请根据需要将食品进行翻转、搅动或旋转盛物容器的角度，以防止有的不熟而有的烧糊；

不同种类的食品应分别加热。如果同时加热不同种类的食物，易出现加热不均匀，加热份以上的食物，应使食物的份量基本相同；

在食品翻热或烹调过程中，请尽量覆上保鲜膜（面食类必须覆上保鲜膜），这样可以保存食物水分，烹调效果更好；

在煲汤或煮米饭时，请给容器加盖（带小孔），同时，容器必须保留一半以上的空间，以防汤汁溢出；

食品烹调完毕，最好在炉腔内放置2分钟左右，这样利用热传导法，食物还可以继续烹调；

爆米花必须是市售纸袋包装的微波爆米花。请按照食品制造商的说明指示及用法操作。烹调爆米花时，请加倍注意，切勿离开，否则有可能烧糊。

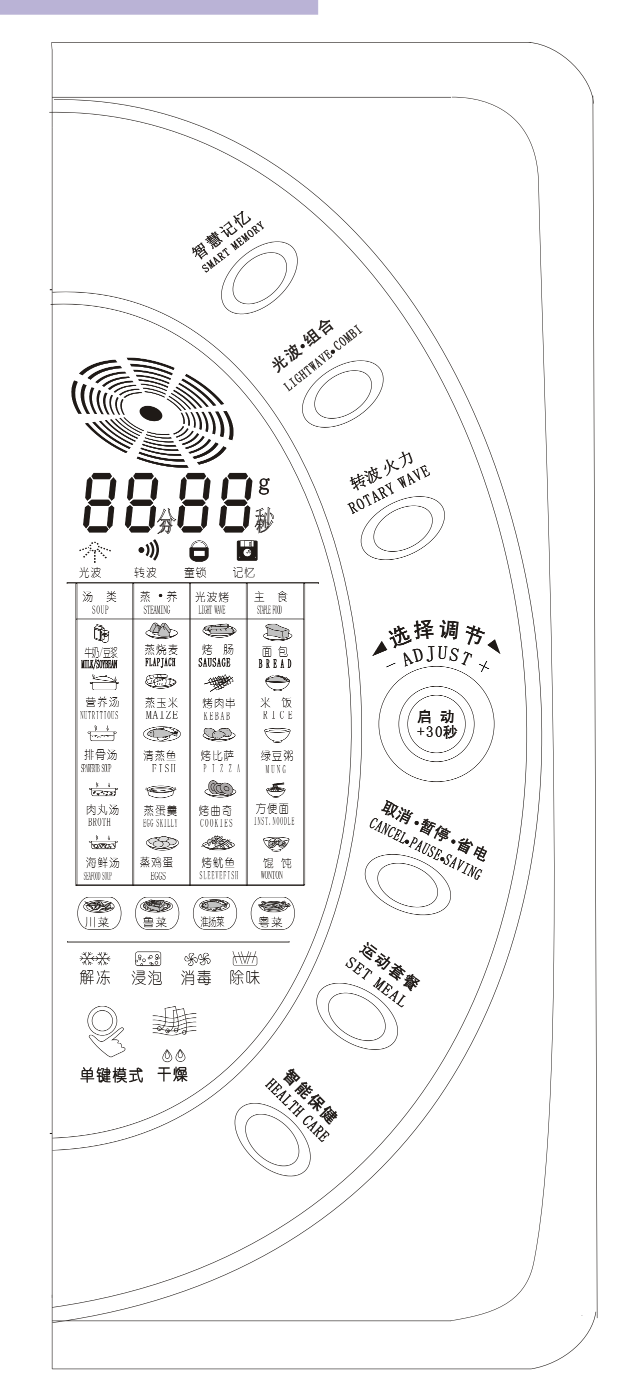
### C.烧烤

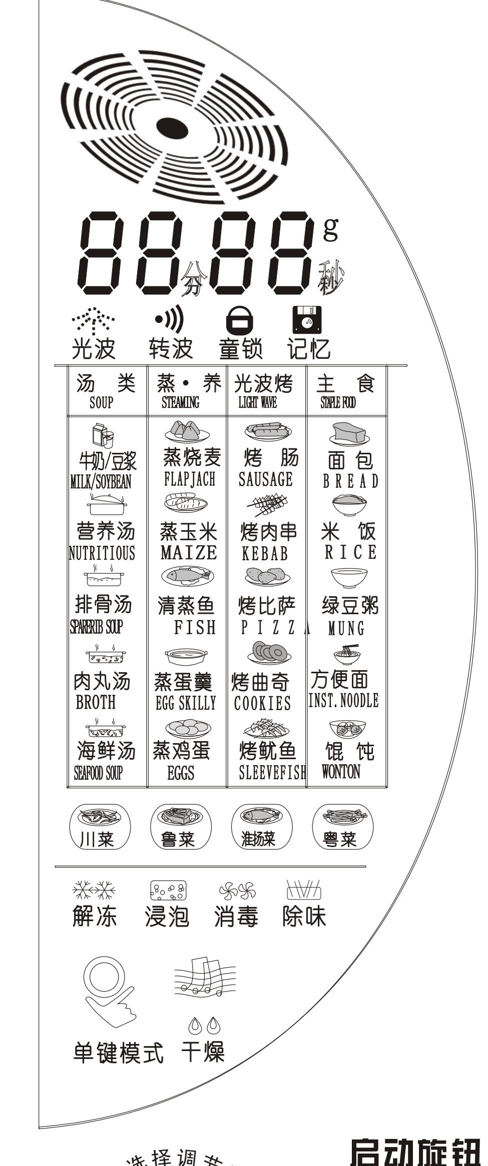
在烧烤较薄的肉类、海鲜或面饼时，隔时进行观察，在烧烤进行一半时，打开炉门小心翻转食物，并将烤网架连同食物一起前后方向旋转180°，然后继续烧烤烹调；

在烧烤过程中，建议您随时观察炉内状况，以免烧焦；

在制作点心时，尽量使食物的形状、大小、厚度一致。

## 操作板功能介绍




### 启动旋钮

- 左右旋转用来输入时间、重量及选择菜单。
- 按下此开关用来启动微波炉工作。

选择调节 – ADJUST +
启动 +30秒

- 此控制板图案若有变动，恕不另行通知。
- 微波炉门外屏下面印有烹调指南，在烹调时可供您参考。

**功能键**

| 智慧记忆 | 光波·组合 | 转波火力 |
|---|---|---|
| 取消·暂停·省电 | 运动套餐 | 智能保健 |





### 蒸玉米

主料：嫩玉米棒3个（约1400克）

做法：将玉米外层衣壳扒去，只留最里一层衣壳，用清水洗净，蒸锅内加约250ml室温水,然后直接放到蒸架上，选择菜单烹调完成后，去衣壳即可食用。

### 清蒸鱼

主料：鱼去头尾约250g

做法：将鱼去鳞、鳃、清理干净内脏，两侧片刀花，放入微波炉可用容器，在其中放入葱丝、姜丝。用另外的容器将适量盐和料酒等调料拌匀，倒入鱼中，加高汤，覆上保鲜膜后入炉进行烹调。

### 蒸蛋羹

材料：鸡蛋：3个， 水：90ml
虾仁：少许， 蟹肉：少许
鸡精、料酒、盐适量

做法：蒸锅中加入约160ml室温水，将以上所有的材料搅拌均匀，调成汁，放入微波可用容器中，盖上容器盖，或覆上微波专用保鲜膜，将容器放入蒸锅中，盖上蒸煮盖，入炉,启动菜单程序。

### 蒸鸡蛋

材料：鸡蛋9个(约500克)

做法：蒸锅内加入室温水约200ml，将生鸡蛋9个放在蒸架上的鸡蛋专用槽中，盖上蒸煮盖，将蒸锅放入炉腔后关上炉门,启动烹调菜单程序。

## 光波烤

注意：以下五种菜单为微波光波组合烹调，请不要使用烤盘或烤网等金属器皿。

### 烤 肠

可选份量：100克、200克

做法：在冷藏或室温下的熟烤肠表面扎几个孔，将烤肠用竹签串成串放入耐热玻璃盘上，放入微波炉，关上炉门进行烧烤，在烧烤过程中您可以打开炉门对食物进行翻转，这样效果会更好。

### 烤肉串

可选份量：100克、200克

做法：把耐热玻璃盘放入炉腔，将肉串放在玻璃盘上，关上炉门，启动程序烹调，烹调一定时间蜂鸣器鸣响三声，您可打开炉门翻转食物2-3次。根据个人口味添加调料。

### 烤比萨

份量：200克

做法：将冷藏熟比萨放到耐热玻璃盘上，在微波炉中进行烹调约5分钟。

### 烤曲奇（饼干）

份量：200克

做法：将曲奇放到耐热玻璃盘上，在微波炉中进行烹调，在烹调过程中您可以打开炉门对食物进行翻转，这样效果会更好。

### 烤鱿鱼

材料：鱿鱼150克

做法：将鱿鱼切块用竹签串成串，刷一层调料，放到耐热玻璃盘上，在微波炉中进行烹调，在烹调过程中您可以打开炉门对食物进行翻转，这样效果会更好。

## 主食

### 面 包

可选份量：100克、200克

做法：将面包放入微波炉可用盘子上,然后覆上保鲜膜，以免水分散发；启动烹调程序。

### 米 饭

可选份量：大米200克、300克

做法：将洗净的米和适量室温水一起放入大小合适的微波可用容器中,盖上容器盖，入炉，选择菜单启动烹调。

此用量仅供参考：

| 大 米 | 200g | 300g |
|---|---|---|
| 水(室温) | 400ml | 600ml |

注：食物重量是指米的重量。容器中水的量不要太多，米和水的总量不能超过容器的一半，否则容易导致食物沸出。（建议不要用汽蒸锅）

### 绿豆粥

秒，一声长嘀，屏幕童锁图标 熄灭，微波炉回到待机状态。童锁功能的取消也可以以微波炉断电的方式进行。

## 运动套餐 SET MEAL

- 运动套餐包括："汤类"、"蒸•养"、"光波烤"、"主食"和"川菜"、"鲁菜"、"淮扬菜"、"粤菜"。
- 川、鲁、淮、粤四大菜系共含16个菜单。
- 通过"运动套餐"键及"启动+30秒"旋钮配合可以轻松进行烹调操作。在待机状态下，连续按"运动套餐"键可实现各个菜系之间的转换，通过旋转"启动+30秒"旋钮可实现各菜单的转换，然后按"启动+30秒"键实现微波炉按默认程序开始工作。

### 操作方法

例1： 烤肉串200克

操作步骤

（1）将放有肉串的耐热玻璃盘放到炉腔中，关上炉门，在待机状态下按"运动套餐"键；

（2）顺时针旋转"启动+30秒"旋钮到光波烤，然后左旋选择"烤肉串"；

（3）按"启动+30秒"键后，旋转到屏幕显示200g；

（4）按"启动+30秒"键启动。

例2： 烹调"水煮牛肉"

操作步骤

（1）将调制好的肉片盛放在大小合适的微波炉可用容器中并覆上微波专用保鲜膜，（膜边留2mm左右的间隙）放入炉腔后关上炉门；

（2）在待机状态下按"运动套餐"键；

（3）顺时针旋转"启动+30秒"旋钮到川菜，然后左旋至屏幕出现"C-3"；

（4）按"启动+30秒"键启动。

### 汤类

**牛奶/豆浆**

本菜谱用来加热冷藏牛奶或豆浆。

可选重量：250克和500克。

注意：铝箔包装的牛奶或豆浆不能直接加热，必须倒在微波可用容器内再加热。

**营养汤**

使用本菜谱可制作银耳汤、豆腐汤等多种汤类：

材料：

1，银耳汤：银耳70g 冰糖50g 开水500g左右
枸杞子50g 桂花50g 盐5g

2，豆腐汤：豆腐70g 海苔片5片 开水500g左右
盐15g 油5g以上 芹菜末1/2匙
冰糖1/2匙 鸡精2匙

**排骨汤**

材料： 排骨200克、香菇2个、盐适量

做法：将肋排切成3厘米左右的小段，烫去血水，香菇泡软去蒂。然后把排骨、香菇放入有800克室温水的微波炉可用容器中，将容器放入微波炉烹调。烹调结束撒盐等调料即可食用。

**肉丸汤**

材料：A： 猪肉200克，蛋白一个，盐少许；
B： 盐少许、麻油少许、料酒一小勺、芹菜末一大勺。

做法：将材料A搅拌均匀后挤成丸子，放在抹油的盘子上，覆膜，放入微波炉烹调1-2分钟，取出，在容器内加入800克开水或热汤继续烹调 一段时间后，放入丸子加盖继续烹调，结束后加入调料B即可。

**海鲜汤**

材料：鲜鱿鱼200克、鲜虾仁、蟹柳、草菇各适量、鸡蛋2个；

调料：盐、味精、胡椒粉、料酒、清汤。

做法：1、鸡蛋打散，加盐、味精、胡椒粉、清汤拌匀，待用。
2、分别将草菇片、海鲜洗净切成片。
3、容器内放800克清汤，用盐、味精、胡椒粉、料酒调味，放入草菇片及海鲜，煮开后浇在蛋液上即可。

### 蒸•养

**蒸烧麦（薄皮包子）**

材料：烧麦约700克

做法：蒸架上抹一层油，将每个约20克左右包好的烧麦放在蒸架上，蒸锅内加入250ml室温水，放入微波加热即可。





操作提示：微波炉通电，显示屏处于动画演示状态，并配有音乐，按任意键，微波炉将进入待机状态。如再想回到演示状态，按"运动套餐"键约3秒即可。在待机状态下，通过相应按键及旋钮的配合可进行烹调操作。

## 转波火力 ROTARY WAVE

- 可实现转波火力大小的选择。
- 此转波有5种火力调节。

火力及相应输出功率：

| 按"转波火力"键 | 输出功率 | 显示 |
|---|---|---|
| 按1次 | 700W高火 | P-1 |
| 按2次 | 600W中高火 | P-2 |
| 按3次 | 450W中火 | P-3 |
| 按4次 | 250W中低火 | P-4 |
| 按5次 | 120W低火 | P-5 |

### 操作方法

在待机状态下，连续按"转波火力"键，显示屏依次显示：P-1 P-2 P-3、P-4 P-5，（其中P-1表示100%火力），使用转波火力进行烹调要先设定烹调火力，后设定烹调时间，按"启动+30秒"后，微波炉开始工作。

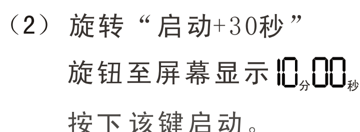
### 转波烹调

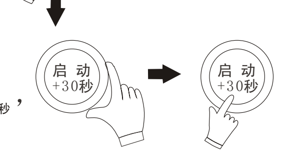
例 ： 用600W转波火力烹调10分钟

操作步骤

（1） 在待机状态下，按"转波火力"键两次；

（2） 旋转"启动+30秒"旋钮至屏幕显示10分00秒，按下该键启动。





注：1，如需100%火力进行烹调，直接启动即可（连续按"启动+30秒"最长可输入5分钟。）
2，旋转旋钮最长可输入60分钟转波烹调时间。

## 光波•组合 LIGHT WAVE•COMBI

此键可设定3种功能：

1、光波烹调
- 100%光波工作。
- 适合烹调薄块肉类
- 最大烹调时间为60分钟。

2、光波微波组合烹调1
- 20%微波输出， 80%光波输出。
- 适合烹调海鲜等食物。
- 最大烹调时间为60分钟。

3、光波微波组合烹调2
- 50%微波输出， 50%光波输出。
- 适合烹调肉类、整块鸡、鸭等。
- 最大烹调时间为60分钟。

### 操作方法

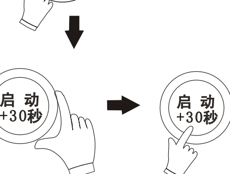
在待机状态下，连续按"光波• 组合"键，显示屏依次显示：G C-1 C-2，（其中G 表示100%光波火力），使用"光波•组合"火力进行烹调要先设定烧烤方式，再设定烧烤时间，按"启动+30秒"后，微波炉开始工作。

### 光波烹调（G）

例： 用光波烹调16分钟

操作步骤

（1）在待机状态下，按"光波•组合"键一次；



（2）旋转"启动+30秒"旋钮至屏幕显示：16分00秒，按该键启动。



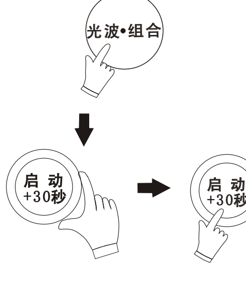
### 光波微波组合烹调1（C-1）

例： 用光波微波组合1烹调14分钟

操作步骤

（1）在待机状态下，按"光波•组合"键两次；

（2）旋转"启动+30秒"旋钮至屏幕显示：14分00秒，并按该键启动。



### 光波微波组合烹调2（C-2）

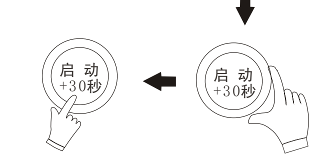
例：用光波微波组合2烹调16分钟

操作步骤

（1） 在待机状态下，按"光波•组合"键三次；



（2） 旋转“启动+30秒”旋钮至屏幕显示：16分00秒并按该键启动。



注：1，在光波或光波微波组合烹调时，要适时翻转食物，可使烹调效果更好。
2，旋转旋钮最长可输入60分钟烹调时间。

## 智慧记忆 SMART MEMORY

- 对您经常烹调的菜，使用“智慧记忆”功能，记忆烹调方式及时间，可节省您的操作步骤。
- 可实现5种3段烹调火力菜单的记忆。
- 使用“智慧记忆”时，需先进行记忆设定，然后才可调用相应的烹调记忆程序。

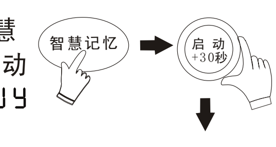
## 操作方法

### A、记忆设定

例：转波火力P-5：5分钟 → 转波火力P-1：10分钟 → 光波烧烤G：5分钟

操作步骤

（1）在待机状态下，按“智慧记忆”键3秒；旋转“启动+30秒”键至屏幕显示：JY－1；



（2）按“转波火力”键5次，屏幕显示P-5；

（3）旋转“启动+30秒”旋钮到05分00秒并按该键1次；

（4）按“转波火力”键1次，屏幕显示P-1；

（5）旋转“启动+30秒”旋钮到10分00秒并按该键1次；

（6）按“光波•组合”键1次，屏幕显示G；

（7）旋转“启动+30秒”旋钮到5分00秒并按该键1次；

（8）再按“智慧记忆”键1次。至此记忆过程完毕，微波炉处于待机状态。

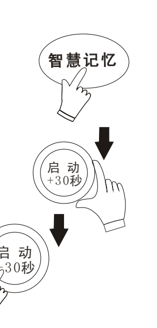


### B、调用记忆烹调

（1） 在待机状态下，按“智慧记忆”键一次；

（2） 旋转“启动+30秒”至屏幕显示：JY－1；

（3） 按“启动+30秒”键，烹调开始。



注：记忆功能可存储5种烹调记忆，长按“智慧记忆”键后，屏幕显示已存储的最后一个记忆，您可通过旋转“启动+30秒”键选择从JY－1至JY－5中任意一种记忆储存烹调程序。当不需要某种记忆设定，您可使用新的记忆程序覆盖原来的记忆。例如原来JY－1中存储的记忆程序不再需要时，您可按照记忆设定操作方法使用新的程序覆盖JY－1中的程序。

## 智能保健 HEALTH CARE

- 可实现解冻、浸泡、消毒、除味、干燥功能。

### 1、自动解冻功能

利用自动解冻功能解冻食物时，首先按“智能保健”键一次，再顺时针旋转“启动+30秒”旋钮调节重量，此时，屏幕上部显示默认的重量，然后直接按“启动+30秒”键，微波炉即按设定好的时间和程序开始工作。工作终了，控制板提示音响起，提醒您，微波炉回到待机状态。

## 操作方法

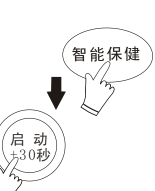
例：用解冻功能解冻400g冷冻肉

操作步骤

（1）将400g冷冻肉盛放在合适的容器中，放入炉腔后关上炉门；

（2）在待机状态下按“智能保健”键一次，图案解冻闪动；

（3）旋转“启动+30秒”旋钮到400g并按下该键启动。



“自动解冻”食物重量及解冻时间对应表

| 食物重量（g） | 解冻时间 | 蜂鸣器动作 |
|---|---|---|
| 200 | 3′22″ | |
| 400 | 6′44″ | |
| 800 | 13′28″ | 剩余6′58″时响三声 |



使用方法

注：（1）解冻过程中，蜂鸣器中途鸣响时，提醒您对食物进行翻转。这样效果会更好。您也可根据实际情况翻转。
（2）由于食物密度及冻结深浅等因素的影响，以上解冻时间仅供参考。

### 2、浸泡功能

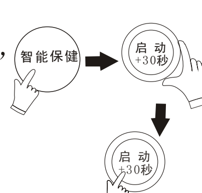
- 浸泡功能适用于木耳、干豆等干燥食品的浸泡。

## 操作方法

操作步骤

（1）在待机状态下，按“智能保健”键两次，图案浸泡闪亮，旋转“启动+30秒”旋钮选择重量；

（2）按“启动+30秒”键启动。



“浸泡”食物重量及时间对应表

| 水重量（g） | 浸泡时间 |
|---|---|
| 500 | 30′00″ |
| 1000 | 35′00″ |

### 3、消毒功能

- 消毒功能分为：微波消毒和光波消毒两种，工作时间均为5分钟。

## 操作方法

例：对瓷碗进行消毒

操作步骤

（1）将需要消毒的瓷碗放入炉腔后关上炉门；

（2）在待机状态下，按“智能保健”键三次，图案消毒闪动，旋转“启动+30秒”旋钮至图案转波变亮，表示微波消毒；

（3）按“启动+30秒”键启动。

注：⑴微波炉不能对食物进行消毒；
抹布、毛巾、碗、玻璃盘等适用于的微波消毒；烤网、烤盘等金属器皿适用于光波消毒。

### 4、除味功能

- 此功能用于烹调食物后，再次对炉腔中异味的清除，保持炉腔的清洁。除味功能的工作时间为5分钟。

## 操作方法

例：对炉腔中的异味进行清除

操作步骤

（1）在待机状态下，按“智能保健”键四次，图案除味闪亮；

（2）按“启动+30秒”键启动。

### 5、干燥功能

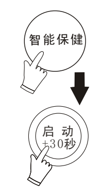
- 每次干燥的自动烹调时间为5分钟。
- 只能对需要干燥的食品或调料进行干燥，例如发潮的大米、少量食盐等，不能对如陶瓷、玻璃、塑料等器具进行干燥。
- 对于潮湿比较严重的物品，则需要进行多次干燥，方能达到干燥效果。

## 操作方法

操作步骤

（1）在待机状态下，按“智能保健”键五次，干燥图标闪亮；

（2）按“启动+30秒”键启动。



## 取消•暂停•省电 CANCEL•PAUSE•SAVING

- 在选择菜单过程中，按1次该键可取消当前操作。
- 在微波炉工作中，按1次该键可暂停烹调操作，按2次该键可取消烹调操作，微波炉恢复到待机状态，若只按1次该键，再按“启动+30秒”键则微波炉继续暂停前的工作。
- 在待机状态下，按1次该键显示屏全部熄灭，进入省电状态，在省电状态下，按任何键均可进入待机状态，开关炉门也有效。
- 可用来设定童锁和解除童锁。
- 在炉门关闭的待机状态下若十分钟无任何操作，电脑板可自动转为省电状态。

## 童锁

- 可防止儿童胡乱开动微波炉，免生意外；
- 童锁设定后，开关炉门童锁设定仍有效。

### 1、设置童锁

操作步骤

在待机状态下（必须在待机状态下），按住“取消•暂停•省电”键约3秒，一声长嘀即进入童锁状态，屏幕上童锁图标变亮。此时，对微波炉烹调功能的其它任何操作无效。

### 2、取消童锁

操作步骤

在童锁状态下，按住“取消•暂停•省电”约3